

## DƯA CẢI CHUA MUỐI KIỂU EXPRESS

Ai có làm biếng thì thử kiểu này. Bảo đảm không hư. Dành cho mấy chefs mới tập nấu. hihi... tại thuộc loại recipe Moka làm cho con rể . Nên chắc chắn ai cũng làm được. Dưa rất giòn. Hôm sau là ăn được liền. :

Cách làm :

Khoảng 2 lb Cải rửa sạch.Cắt khúc vừa ăn. Để ráo.Sau đó sắp vô keo. Muốn cho thêm tỏi xắt lát tùy ý.

Nấu nước dấm theo cân lượng như sau.Gia giảm tùy theo cải nhiều ít.:

- 4 cups nước
- 1/2 cup dấm
- 1/3 cup đường ( hơi đầy hơn chút )
- 2 muỗng cà phê muối .

Cho lên bếp nấu sôi. Rồi đổ nồi nước SÔI này vô keo dưa cải . Nhớ là SÔI đó chứ không phải để ấm mới đổ nha. Nước phải phủ đầy cải. Chờ cho nguội. Đậy nắp. Cắt vô chỗ mát hay tủ lạnh.

Khi NGUỘI là coi như ăn được rồi. Chỉ 1 buổi thôi.Nhưng cho sữ thì hôm sau là ngon hơn.

Sắp cải vô keo như thế này .Lúc mới chế nước vô



Vài tiếng đồng hồ ,khi nguội sẽ đổi màu thành như vậy



Hôm sau sẵn sàng ra đĩa



Chúc các bạn thành công

# Dưa Mắm

## Nguyên liệu :

1 kg dưa leo đã bỏ ruột , loại của Lebanese hay Turkey ( loại Turkey khỏi bỏ ruột )

1 tsp muối

1/2 cup nước mắm ngon ( Thy dùng hiệu sư tử bay ) **Ăn Chay thì dùng nước Tương**

1/2 cup đường raw sugar hay đường cát trắng ,nếu xài đường thốt nốt thì 100gr

## Cách làm :

Dưa leo mua về rửa sạch , bỏ ruột nếu là dưa Lebanese. ,xong rồi mới cần.



1kg Lebanese cucumber đã bỏ ruột . Nếu là Turkey cucumber thì khỏi bỏ ruột

Cắt miếng như trong hình dưới đây , ướp với 1 tsp muối.Đề đúng 3 hr , mỗi hr xóc 1 lần cho dưa thấm đều muối.



Trong t/g ướp dưa , ta nấu nước mắm với đường cho tan, chỉ để sôi riu riu rồi hớt bọt sạch sẽ. Nhấc ra khỏi bếp chờ nguội

Dưa sau Khi ướp muối đủ 3 hr , dùng khăn sạch vắt cho ráo nước.  
Đổ h/h nước mắm + đường vào dưa , trộn đều.



Nhận Dưa vào hủ thủy tinh cho chặt , cất vô tủ lạnh.



Ngày hôm sau là có thể ăn được , đem ra trộn thêm đường , tỏi , ớt. Dùng với cơm và các loại canh như mồng tơi , bí đao , rau dền , woww hết xây luôn. 😊 Ăn với cháo cũng hết xây 😊

Dưa này để càng lâu càng ngon.



Ngày hôm sau là ăn được , để càng lâu càng ngon  
Trước khi ăn trộn với đường, tỏi, ớt